Malecon Reserva 5 Jahre



ArtNr.:	10277
Preis:	16,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	5 Jahre
Destillerie:	Malecon - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Malecon Reserva aus Panama reifte bei der Destille Carribean Spirits für mindestens 5 Jahre in Eichenfässern in Panamas Höhlen - mit deren einzigartigem Klima. Die Destille stellt seine Rums nach Kubanischer Tradition her. Farbe: Goldfarben. Duft und Geschmack: Leicht trocken, voll und rund mit noch etwas Biss. Fazit: Hervorragend zum Mixen für raffinierte tropische Cocktails geeignet.

Destillerie Info

Malecon - Panama

Eine unverwechselbare Persönlichkeit ist sowohl der Italiener Marco Savio als auch sein „Rum Malecon“. Im väterlichen Unternehmen stets auf der Suche nach den besten Kaffeeplantagen für die Likörproduktion begann Marco sich für die faszinierende Welt des Rums zu interessieren und festigte sein Wissen und seine Kontakte in Zusammenarbeit mit den besten Blendern in Kuba, Guatemala und Panama über den Zeitraum von zehn Jahren. Als er dann 2000 die Marke „Malecon“ gründete war es sein Bestreben, hochwertigen Rum für alle Bedürfnisse und Zielgruppen anzubieten. Die Basis für seine Produkte ist Zuckerrohr, welches in der unmittelbaren Umgebung der Destille in Panama wächst und von Hand geerntet wird. Es wird in traditionell kubanischer Methode zu Melasse verarbeitet und die Vergärung erfolgt anschließend langsam in offenen Bottichen ausschließlich mit Hilfe natürlicher, in der Luft vorhandener Hefen. Kenner wissen, dass Premium-Rum einige Zeit im Eichenfass lagern muss, um komplexe Aromen und eigene Noten zu entfalten. Die idealen Lagerbedingungen in Panama begünstigen dabei den gewünschten intensiven Austausch des Destillats mit dem Holz der Fässer und Malecon-Rum fasziniert Kenner mit seiner intensiven Aromatik. Kein Wunder also, dass dieser Rum schon vielfach ausgezeichnet wurde und sogar schon „Rum of the Year“ beim ISW 2018 wurde.